

BRYGGERIETS ØL

PILSNER

Vores standardøl, som er brygget efter det tyske renhedsprincip, dvs. intet andet end humle, gær, malt, vand - og TID! Ikke to bryg er helt ens, hvilket er med til at pirre smagsløgene. Men uanset nuanceforskellene holder pilsneren altid en let bitterhed og en frisk syrlighed, der opvejes af en fylde og en perfekt rund eftersmag.

Vores pilsner er foregangsøllen for de mange nye ufiltrerede øl på det danske ølmarked. Da den blev serveret første gang i 1990 ved Aage Damgaards åbning af Bryggeriet Apollo, var den en stor nyskabelse. Bryggeriets pilsner bliver løbende fornyet og forbedret og er i dag en langt mere kompleks øl end den oprindelige.

ALE

I Herning har vi ud over pilsner også en Ale som standardøl. Vores Ale er brygget med en let bitter engelsk ale som forbillede. Den karakteriseres desuden ved en kraftig maltet smag, som afrundes af en behagelig blomsteragtig smag fra aromahumlen.

SPECIALBRYG

Det er et bryg, som passer til årstiden. Specialbryggen kan være lavet med udenlandske ølklassikere som forbillede tilsat bryggerens mangeårige erfaringer og lyst til at forfine og sætte sit personlige aftryk på øllet - eller det kan være en nyskabelse som fx. Danmarks eneste lovligt bryggede Hamp Øl, Boghveden, Rug Øl, Anis Øl el.lign.



Specialbryg 2018

SPECIAL BREW

Januar	Skorstensfejeren <i>The Chimney Sweeper</i>
Februar	Weissbier
Marts	IPA (India Pale Ale)
April	Påskebryg <i>Easter Brew</i>
Maj	Belgian Pale Ale
Juni og til 7/7	Rabarber Ale <i>Rhubarb Ale</i>
<hr/>	
LUKKET:	8/7-29/7 (begge dage inkl.) <i>Closed</i>
<hr/>	
Fra 30/7 & August	Blond Sommer Ale
September	English Oatmeal Brown
Oktober	Oktoberfest
Nov./dec.	Julebryg <i>Christmas Brew</i>

Med forbehold for ændringer.

Ta' Øllet med hjem

TAKE HOME BEER

Alle de øl, vi serverer her i Bryggeriet kan købes med hjem i 2-liters kander:

Pilsner, 1L 35 / €5

Pilsner, 2L 70 / €10

Herning Ale, 1L 40 / €6

Herning Ale, 2L 80 / €11

Specialbryg, 1L 45 / €6

Specialbryg, 2L 90 / €13

+ Pant 90 / €13

(Panten refunderes, når kanden returneres i ubeskadiget stand.)

Månedens Ret

DISH OF THE MONTH

JANUAR	Bryggeriets oksesteg med bagt kartoffel og salat. <i>Roast of beef with a baked potato and a salad.</i>
FEBRUAR	Flæskesteg med brun sauce, hvide kartofler, rødkål og asier. <i>Roast pork with gravy, boiled potatoes, red cabbage and pickled cucumber.</i>
MARTS	Hakkebøf med bearnaisesauce, brasede kartofler og ærter. <i>Ground steak with béarnaise sauce, fried potatoes and peas.</i>
APRIL	Dansk lam med tzatziki og råstegte kartofler. <i>Danish lamb with tzatziki and roast potatoes.</i>
MAJ	Stegt flæsk med persillesauce, små kartofler og rødbeder. <i>Crisp Fried Pork Slices with parsley sauce, small potatoes, and beet roots.</i>
JUNI og til 7/7	Bryggeriets oksesteg med bagt kartoffel og salat. <i>Roast of beef with a baked potato and a salad.</i>
<hr/>	
LUKKET:	8/7 - 29/7 (begge dage inkl.) / <i>Closed</i>
<hr/>	
Fra 30/7 & AUGUST	Svinemørbrad à la crème m/pommes frites og grøn bønnesalat. <i>Pork Tenderloin à la Crème with French fries and a green bean salad.</i>
SEPTEMBER	Grillspyd af oksekød m/ristede kartofler, salat og timiansauce. <i>Grilled beef skewer with roasted potatoes, salad and thyme sauce.</i>
OKTOBER og til 9/11	Stegt flæsk med persillesauce, små kartofler og rødbeder. <i>Crisp Fried Pork Slices with parsley sauce, small potatoes, and beet roots.</i>
Fra 10/11 & DECEMBER	Bryggeriets Juleand (199,-) <i>Christmas Duck. (199,-)</i>

SPIS SÅ MEGET, DU HAR LYST TIL

Eat as much as you like

149 kr.

* Juleand kr. 199,-

Priserne er ekskl. drikkevarer. / Vi tager forbehold for ændringer i menu og priser.

MENU



BRYGGERIET HERNING

Torvet 3C, 7400 Herning, Tlf.: 96 260 270
www.bryggeriet.dk

HJEMMEBRYGGET ØL

HOME-BREWED BEER



Alle vores øl brygges på stedet i de store kobberkedler. De er brygget på malt og humle uden brug af kunstige tilsætningsstoffer.

ØLSNACKS - Spørg tjeneren
Beer Snacks - Please ask the waiter.

Læs mere om vores øl på side 3.

PILSNER / Pilsner

25 cl	25 / €4
50 cl	50 / €7
Kwak 1L	100 / €14
2 Liter	200 / €29

HERNING ALE / Herning Ale

25 cl	26 / €4
50 cl	52 / €7
Kwak 1L	104 / €15
2 Liter	208 / €30

SPECIALBRYG / Special Brew

25 cl	27 / €4
50 cl	54 / €8
Kwak 1L	108 / €15
2 Liter	216 / €31

ØLTESTER / Beer Sampler

3 x 10 cl.....	42 / €6
----------------	---------

ØVRIGE DRIKKEVARER

BEVERAGES

ALKOHOLFRI ØL

Non-Alcoholic Beer, 33 cl	27 / €4
---------------------------------	---------

VAND / Sodas

	25 cl	50 cl
Ice Tea / Ice Tea	27 / €4	54 / €8
Div. vand / Sodas	27 / €4	54 / €8
Rød saft	20 / €3	40 / €6
Ikke tilsat sukker.		
Red Fruit Drink, no added sugar.		

SPIRITUS (3 CL) / Spirits

Snaps og bitter	fra 29 / €4
Cognac	fra 48 / €7
Likør / Liqueur.....	fra 44 / €6
Diverse spiritus / Spirits	fra 36 / €5
Snaps fra Bryggeriet Herning:	
Ølsnaps (40%)	29 / €4
Ølsnaps, fad-lagret (55%)	39 / €6
Frugtsnaps (50%)	39 / €6

HVIDVIN / White Wine

Husets/House.....Glas 15 cl.....	58 / €8
Husets/House.....Karaffel 37 cl.....	135 / €19
Husets/House.....Flaske 75 cl.....	260 / €37

Mandarossa Urra De Mare, 2016, Sauvignon Blanc, Sicilien, Italien	255 / €36
----------------------------------------------------------------------------	-----------

Heart, Grüner Veltliner, 2015, Østrig.....	380 / €54
-----------------------------------------------	-----------

Chablis Dauvissat, Bourgogne, 2015/16	440 / €63
------------------------------------------------	-----------

ROSÉ

Hecht & Banner, Languedoc 2015	340 / €49
-----------------------------------------	-----------

CHAMPAGNE

Philippe Gamet Brut (75 cl)	500 / €71
-----------------------------------	-----------

RØDVIN / Red Wine

Husets/House.....Glas 15 cl.....	58 / €8
Husets/House.....Karaffel 37 cl.....	135 / €19
Husets/House.....Flaske 75 cl.....	260 / €37

Rocklobster, Zinfandel, 2013, Ca., USA	325 / €46
-------------------------------------------------	-----------

Red Claw, Pinot Noir, 2012, Australien	440 / €63
-------------------------------------------------	-----------

Paracombe, Shiraz, 2011, Australien	490 / €70
----------------------------------------------	-----------

Proelio, Crianza, 2012, Rioja, Spanien	390 / €56
-------------------------------------------------	-----------

Therra, PoderNuovo, 2013, Toscana, Italien	390 / €56
-----------------------------------------------------	-----------

Barolo Bisu, 2011, Piemonte, Italien	435 / €62
-----------------------------------------------	-----------

Hostens Picant, 2010, Bordeaux, Frankrig	410 / €59
---------------------------------------------------	-----------

Fourcas-Borie, 2009, Bordeaux, Frankrig	430 / €61
--------------------------------------------------	-----------

Les Aphillanthes, 2011, Rhône, Frankrig	390 / €56
--------------------------------------------------	-----------

Châteauneuf-du-Pape, 2013, Rhône, Frankrig	500 / €71
-----------------------------------------------------	-----------

Vosne-Romanée, 1 Cru, 2007, Bourgogne, Frankrig	700 / €100
----------------------------------------------------------	------------

FORRETTER

STARTERS

Varmrøget laks 98 / €14

Som hovedret * 168 / €24

Med æble, spirer, agurk med dild og rygeostcrème.
Hot-Smoked Salmon. With apple, sprouts, cucumber with dill and smoked cheese cream.

Fish & Chips 89 / €13

Som hovedret * 158 / €23

Med tatarsauce og ærtepuré.
Fish & Chips with tatare sauce and pea purée.

Ristet gedeost 89 / €13

Som hovedret * 158 / €23

Med brød, salat, bær og nødder.
Salade Chevre Chaud. Fried goat's cheese with bread, salad, berries, and nuts.

Scampipande 108 / €15

Som hovedret * 198 / €28

Scampi med hvidløg, lime og chili.
Scampi Pan
Scampi with garlic, lime, and chilli.

Tapastallerken 129 / €18

Som hovedret * 232 / €33

Småt og godt af vores forretter i tapasstørrelse.
Tapas Plate
With tapas-size samplers of our starters.

* **Alle forretter kan serveres som hovedret med dagens kartoffel og salat.**

All starters can be served as main courses with potatoes of the day and a salad.

Vi har glutenfri kuvertbrød samt burgerboller.

We have gluten free bread and burger buns.

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Ristet laks 189 / €27

Med sprød pesto-topping, grillet fennikel, frisk pasta med citrussauce.

Roasted Salmon.

With a crisp pesto topping, grilled fennel, fresh pasta with citrus sauce.

Spareribs ca. 500 g 175 / €25

Spareribs ca. 750 g 215 / €31

Fine kødfulde svinekamben glaceres og steges møre. Krydres ved bordet med chili- eller barbecue dressing. Serveres med pommes frites og coleslaw.

Delicious baby back pork ribs. Seasoned according to taste with chilli or barbecue dressing - at your table. Served with French fries and coleslaw.

Bryggeriets Burger 159 / €23

- **Hakkebøf af oksekød eller**
- **Kyllingebryst** med bacon, ost, tomat, salat, rødløg og syltet agurk. I en briochebolle.
- **Vegetar (svampe)** i en briochebolle.

Til alle burgere serveres pommes frites og aioli-dressing.

The Brewery's Burger

- **Ground Beef or**
- **Chicken Breast** with bacon, cheese, tomato, lettuce, red onions and pickled cucumbers in a brioche bun.
- **Vegetarian (mushrooms)** in a brioche bun.

All burgers are served with French fries and Aioli dressing on the side.

Ølbraiseret kalv 188 / €27

Med bagt kartoffelmos og tyttebær.

Beer-braised Veal.

Served with baked mashed potatoes, and cowberries.

Bryggeriets bøf 260 / €37

Af oksefilet (ca. 250 g).

Med ristede kartofler, hvidløgssmør og dagens garniture.

Beef Sirloin Steak. (Approx. 250 g).

Served with roasted potatoes, garlic butter and accompaniment of the day.

Ribeye à la Crème 265 / €38

(Ca. 250 g) Med pommes frites og husets salat.

Ribeye à la Crème (approx. 250 g)

With French fries and salad of the house.

Kalvesteg 650 / €93

Ca. 1 kg kalvecuvette.

Sælges kun som hel steg.

(Ca. 30 min. tilberedningstid.)

Trancheres ved bordet.

Serveres med bagt kartoffel/dagens kartoffel, blandet salat og hjemmelavet løgdressing.

Veal Roast

Approx. 1 kg veal cuvette.

Only served as a whole roast.

(Please allow min. 30 minutes).

Carved at your table.

Served with a baked potato or potato of the day, a mixed salad and home-made onion dressing.

DESSERTER

DESSERTS

Bryggeriets Trifli 75 / €11

Med rommarinerede bær, ristede nødder, vaniljeis og flødeskum.

The Brewery's Trifle

With berries marinated in rum, roasted nuts, vanilla ice cream, and whipped cream.

Hjemmelavet islagkage 78 / €11

Af 3 slags is. Med bær og puré.

Home-made Layered Ice Cream Cake

3 types of ice cream with berries and purée.

Lun chokolade-fondant 75 / €11

Med vaniljeis, bær og puré.

Warm Chocolate Fondant

With vanilla ice cream, berries, and purée.

Nøddekurv 78 / €11

Med forskellige is fra Joachim Kastberg, bær og puré.

Nut Basket

With ice cream, berries and purée.

KAFFE

COFFEE

Americano, Espresso 29 / €4

Db. Espresso, Macchiato 37 / €5

Cappuccino, Kaffe Latte 42 / €6

Ekstra Shot 8 / €1

Te / Tea 29 / €4

Irish Coffee (3 cl Whiskey) 65 / €9

Irish Coffee (6 cl Whiskey) 102 / €15

Hver mandag / Every Monday
(Gerne mod forudbestilling)

**DANMARKS
NATIONALRET**
DENMARK'S NATIONAL DISH

Stegt flæsk 162 / €23

Med små kartofler, persillesauce, og æble/løgkompot og syltede rødbeder.

SPIS SÅ MEGET, DU HAR LYST TIL.

Crisp Fried Pork Slices.
With parsley sauce, small potatoes, pickled beetroots, and apple/onion compote.
Eat as much as you like.

SELSKABS- MENUER

Min. 8 pers. Bestilling min. 2 dage før.
Samme menu til alle i selskabet.

Varmrøget laks

Med æble, spirer, agurk med dild og rygeostcrème.

Kalvesteg

Med dagens kartoffel, blandet salat og hjemmelavet løgdressing.

Lun chokolade-fondant

Med vaniljeis, bær og puré.

3 retter Kr. 339

Pr. couvert.

Med udgangspunkt i vores menukort kan vi sammensætte en selskabsmenu efter jeres ønsker, - og har I lyst til noget helt andet, finder vi også ud af det.

Ring på 96 260 270
- eller kom ind og få en snak.

SNACKS TIL ØL

BEER SNACKS

Vi har et udvalg af forskellige snacks, som passer godt til øl.
- Spørg tjeneren.

Various snacks that go well with beer.
Please ask the waiter.

BØRNEMENU

CHILDREN'S MENU

Børn under 12 år:
1/2 pris & 1/2 portion.

Gælder visse retter. Spørg tjeneren.

Children under 12 yrs.: 1/2 price & 1/2 portion. Selected dishes only.
Please ask the waiter.

Alle priser er inklusive moms & betjening.
Betypenge i DKK. / All prices include VAT & service. Change in DKK only.